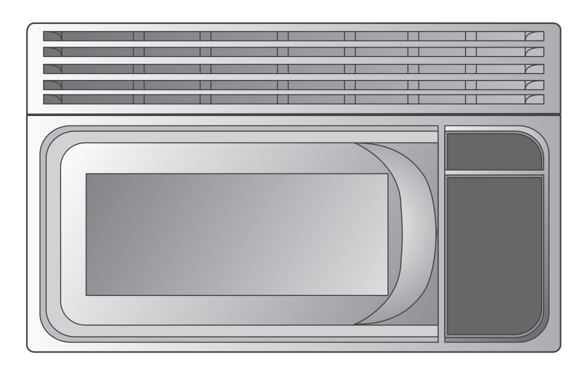


Microwave Oven

Owner's Manual

SMH3150



Code No. : DE68-00356U-01



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(A) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(B) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(C) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
   (1) Door (bent or dented),
   (2) Hinges and latches (broken or loosened),
   (3) Door seals and sealing surfaces.

(D) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-361-3400 CANADA for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:



WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy” on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See “Important Grounding Instructions” on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  - a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  - b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 91.44 cm(36 inches). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.



WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.



Note

Connect the oven only to a 15A dedicated circuit.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see page 14).Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

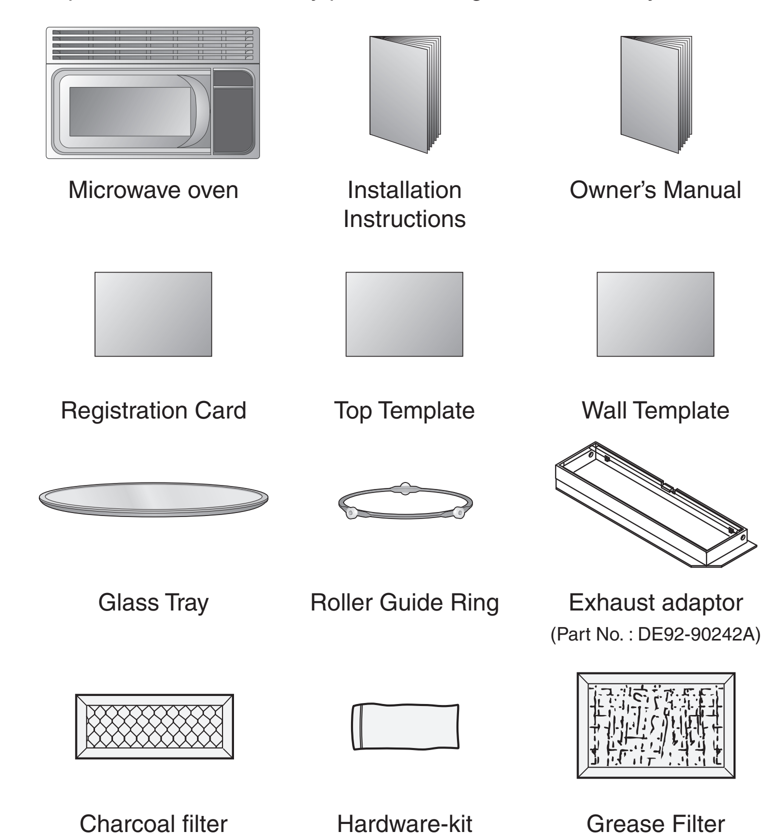
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood of filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agent, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Contents

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Warranty and Service Information

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics Canada, Inc., at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), or register on-line at www.samsung.ca (*Fax no.: 905-542-1199)

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

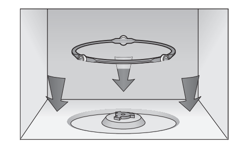
MODEL NUMBER ______________________
SERIAL NUMBER ______________________
DATE PURCHASED ______________________
PURCHASED FROM ______________________

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

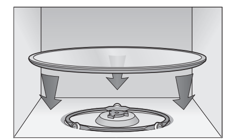
For service assistance and the location of the nearest service center, please call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Setting up your Microwave Oven

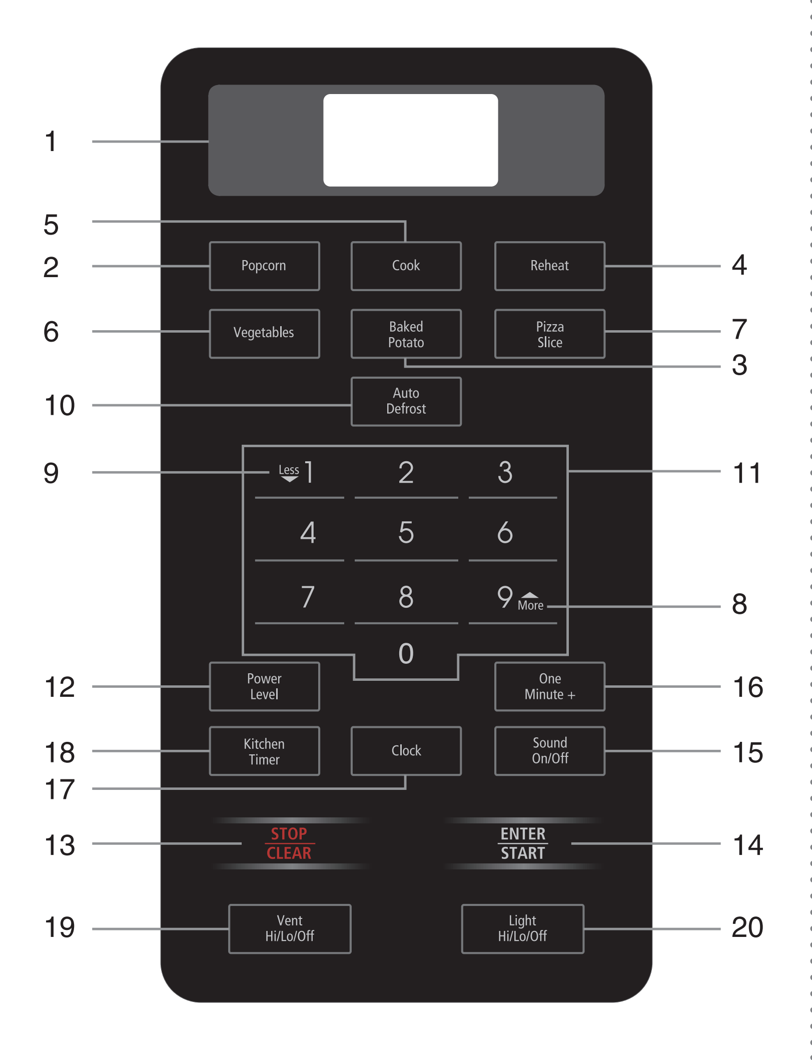
1. Plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show: 88:88
2. Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller guide.



Control Panel



1 **DISPLAY**
The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

2 **POPCORN . . . P. 9**
Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven.

3 **BAKED POTATO . . . P. 9**
Touch this pad to cook potatoes.

4 **REHEAT . . . p. 10**
Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta.

5 **COOK . . . p. 9**
Touch this pad to cook beverage, bacon, frozen dinner, frozen breakfast.

6 **VEGETABLES . . . p. 9**
Touch this pad to cook fresh vegetables, frozen vegetables.

7 **PIZZA SLICE . . . p. 9**
Touch this pad to reheat pizza.

8 **MORE . . . p. 14**
Touch this pad to add more cooking time.

9 **LESS . . . p. 14**
Touch this pad to subtract the cooking time.

10 **AUTO DEFROST . . . p. 11**
Touch this pad to defrost food by weight.

11 **NUMBER**
Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.

12 **POWER LEVEL . . . p. 12**
Touch this pad to select a cooking power level.

13 **STOP/CLEAR**
Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.

14 **ENTER/START**
Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close door and touch ENTER/START again.

15 **SOUND ON/OFF . . . P. 8**
Touch this pad to turn off the sound. OFF will appear in the display.

16 **One Minute + . . . p. 8**
Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.

17 **CLOCK . . . p. 8**
Touch this pad to enter the time of day.

18 **KITCHEN TIMER . . . p. 8**
Touch this pad to set the kitchen timer.

19 **VENT HI/LO/OFF . . . p. 14**
Touch this pad to turn the fan on or off.

20 **LIGHT HI/LO/OFF . . . p. 14**
Touch this pad to turn on the cooktop light.

Child Lock

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

1 Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. ***L*** will appear in the display window with one beep.

Example: To cancel the child lock.

1 Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. ***L*** will disappear and you hear one beep.

Clock

Example: To set 8:00.

1. Touch **Clock** pad.
2. Enter the time by using the number pads.
3. Touch **ENTER/START** pad.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1 Touch **0** pad and **1** pad at the same time.

To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Kitchen Timer

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 3 minutes.

1. Touch Kitchen Timer pad.
2. Enter the time by using the number pads.
3. Touch ENTER/ START pad.

When the time is over, you will hear beeps and ***End*** will display.

One Minute +

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

1 Touch the **One Minute +** pad once for each minute you wish to cook the food. For example, touch it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

2. Add minutes to a program in progress by touching the **One Minute +** pad for each minute you want to add.

Sound On/off

1. Touch **Sound On/off** pad. The display shows ***On***.
2. Touch **Sound On/off** pad. The display shows ***OFF***.
3. Touch **ENTER/START** pad. The display returns to the time of day.

Using the Instant cook pads

1 Touch the **Popcorn** pad corresponding to the food you are cooking (Popcorn, for example).
The display shows: ***3.5 OZ***

2 Touch the pad repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

Cook

Cook pad provides four preset categories for cooking.

Example: To Cook 8 ozs of Frozen Dinner.

1 Touch **Cook** pad three times.

2 Touch number pads to enter quantity, serving size or package weight.

3 Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and ***End*** will display.

Category	Times to touch	Display
Beverage	once	Ac-1
Bacon	twice	Ac-2
Frozen Dinner	three times	Ac-3
Frozen Breakfast	four times	Ac-4

Auto cook table

Category		Directions	Amount
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0-3.5 oz 1 package
Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad when cooking larger potatoes.	1 to 4 potatoes
VEGETABLES	(Fr-1) Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
VEGETABLES	(Fr-2) Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 3 slices
COOK	(Ac-1) Beverage	Use measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	0.5 cup 1 cup 2 cups

Auto cook table

Category	Directions	Amount
(Ac-2) Bacon	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additonal paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use More(9)/Less(1) pads for desired crispness.	2 to 6 slices
(Ac-3) Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
(Ac-4) Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.



Note

Desired food temperature varies from person to person. Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.

Reheat

Reheat pad provides three preset categories for reheating.

Example: To reheat 3 servings of Casserole.

1 Touch **Reheat** pad 2 times.

2 Touch number pads to enter quantity/servings.

3 Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and ***End*** will display.

Category	Times to touch	Display
Dinner Plate	once	rh-1
Casserole	twice	rh-2
Pasta	3 times	rh-3

Reheat table

Category	Directions	Amount
Dinner Plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power. Contents: • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving. Contents: • Casserole-refrigerated foods. (Examples: Beef stew, Lasagna) • Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings
Pasta		



Note

- Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.
- Allow food to stand 1 to 5 minutes before serving.

Auto Defrost

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the **Auto Defrost** pad once, select the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.

1 Touch **Auto Defrost** pad.
2 Enter the weight.
3 Touch **ENTER/START** pad.



Note

- After you touch **ENTER/ START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

Defrost Tips

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of alu-minum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

Auto defrosting guide

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Category	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before defrosting poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.

Auto defrosting guide

Category	Standard Amount	Procedure
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.
Bread	0.1-2.0 lbs.	Arrange rolls in a circle horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!



Note

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Using the microwave setting cooking times & Power levels

Your oven allows you to set up three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10/Power level).

Cooking at high power levels

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

1. Enter the cook time.



2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and ***End*** will display.

Cooking at lower power levels

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

1. Enter the cook time.



2. Touch **Power Level** pad.
3. Enter the power level.



4. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and ***End*** will display.

See cooking guide for Power levels, page 13.

Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles at the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

1 Enter the first cook time.

3 0 0

2 Touch **Power Level** pad.

3 Enter the power level.



4 Enter the second cook time.



5 Touch **Power Level** pad.

6 Enter the power level.



7 Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and ***End*** will display.

Cooking guide for power levels

The 9 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

More/less

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the Reheat, Auto Cooking, One Minute +, Time Cook modes. Use the **More(9)/Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Touch the **More(9)** pad.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Touch the **Less(1)** pad.

Vent Hi/Lo/Off

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at low speed whenever the oven is on.

1. To operate the vent manually: Touch Vent pad once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.



Note

If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

Light Hi/Lo/Off

1. Touch **Light Hi/Lo/Off** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-**ceramic bowls and dishes - Use for heating or cooking.
- **Microwavable plastic wrap -** Use to cover. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper -** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins -** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups -** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers -** Use only those labeled “Microwave-Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil -** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware -** Use these if they are labeled “Microwave-Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic -** Use only if labeled “Microwave-Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood -** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

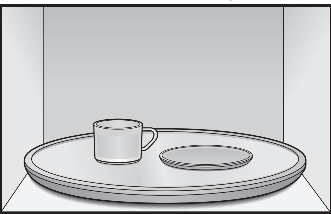
Not Recommended

- **Glass jars and bottles -** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags -**These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups -** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers -** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill 1 cup of glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Touch the **One Minute +** pad once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Recommended Use

- **Metal Pans -** Use for all types of baked products, but especially where browning is important. Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.
- **Shiny aluminum pans -** Use for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.
- **Glass or Gladd-Ceramic -** Casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

After covering dish with plastic wrap, you vent plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

General microwave tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) can be cooked faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will be cooked more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

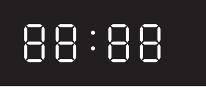
- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Touch Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display:



- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooked too slowly.

- Make sure the oven is on its own 15 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.



Note

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

Care and Cleaning

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Cleaning the Grease filter

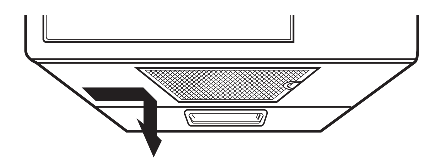
The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.



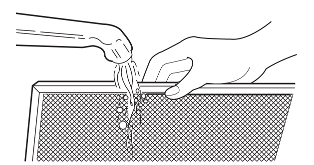
CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

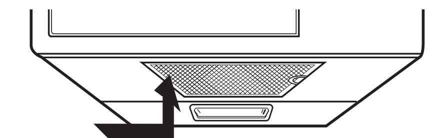
1 To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2 Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



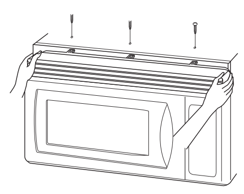
3 To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



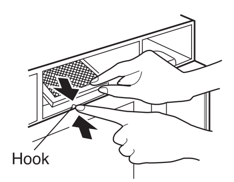
Charcoal filter Replacement

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call: 1-800-361-3400

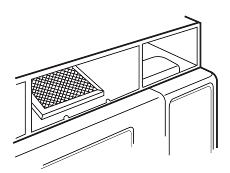
1 Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2 Open the door.
3 Remove the vent grille mounting screws. (3 middle screws)
4 Slide the grille to the left, then pull straight out.



5 Push the hook and remove old filter.



6 Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



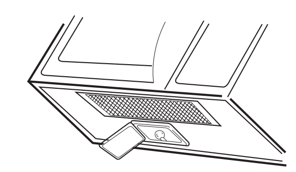
7 Replace the grille and 3 screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

Cooktop/Night light Replacement

 **CAUTION**

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

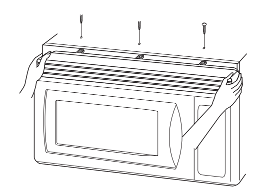
1 Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2 Remove the bulb cover mounting screws.



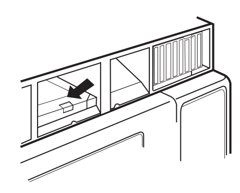
3 Replace bulb with 40 watt appliance bulb.
4 Replace bulb cover, and mounting screws.
5 Turn the power back on at the main power supply.

Oven light Replacement

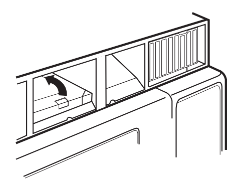
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the charcoal filter, if present.



6. Touch and hold the center snap while lifting the tab on the left corner. Remove the cover. Remove the bulb by turning gently.



7. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 3 screws. Turn the power back on at the main power supply.

Specifications

Model Number	SMH3150
Oven Cavity	1.5 cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1500 Watts
Power Output	900 Watts(IEC 705 TEST)
Oven Cavity Dimensions	20 3/32"(W) X 9 3/8"(H) X 14 3/8"(D)
Outside Dimensions	29 7/8"(W) X 16 1/2"(H) X 15 15/16"(D)
Shipping Dimensions	33 3/8"(W) X 19 31/32"(H) X 19 13/32"(D)
Net/Gross Weight	45.4/54.2 lbs

SAMSUNG OVER-THE-RANGE(OTR) MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics Canada, Inc. and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LAbOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some province do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (7267864) and www.samsung.com/ca

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1** Touch CLOCK. **2** Use number Pads to enter the current time. **3** Touch CLOCK again.
One Stage Cooking	**1** Use function Pads to set cooking time. **2** Touch ENTER/START.
One minute + Cooking	**1** Touch One Minute + Pad once for each minute of cooking. **2** The time will be displayed and the oven will start.
Auto Defrost	**1** Touch AUTO DEFROST. **2** Enter weight of food by touching AUTO DEFROST Pad repeatedly or using the number Pads. **3** Touch ENTER/START. **4** When the oven beeps, turn food over. Touch ENTER/START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1** Use function Pads to set cooking time. **2** To set higher power level, touch POWER LEVEL and use the number Pads to enter the power level. **3** Touch ENTER/START to begin cooking.



QUESTIONS OR COMMENTS?

Country	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IN CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/ca

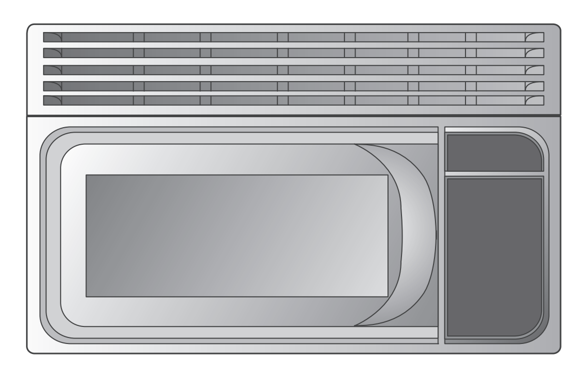
Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in Malaysia



Four à micro-ondes

Guide d'utilisation

SMH3150



Code n° : DE68-00356U-01



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

(A) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.

(B) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.

(C) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que les parties suivantes ne soient pas endommagées :

1) Porte (pliée ou bosselée)
2) Charnières et serrures (brisées ou lâches)
3) Joints de la porte et surfaces de scellement

(D) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.



AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautions de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a une tension dangereuse à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, VEUILLEZ composer le 1-800-361-3400 (CANADA) pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base comme celles ci-dessous devraient être suivies :



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, feux, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les “PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE” sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir “INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE” à la page 28 de ce guide.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Certains articles comme les oeufs et les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce guide. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (suite)

- Seul un technicien qualifié devrait effectuer la réparation de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de ventilation de cet appareil.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas plonger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four :
  a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible.
  b. Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
  c. Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
  d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensibles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.
- Ne pas dégeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Manipuler avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la température avant de servir.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un évier.
- Ce four a été conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 91,44 cm (36 po). Il peut être installé au-dessus de cuisinières électriques et à gaz.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que cela soit visible. Le liquide ne bouillonne pas toujours lorsqu'on retire le contenant du four à micro-ondes. LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS RISQUENT DONC DE SE RENVERSER LORSQUE LE CONTENANT EST SECOUÉ OU LORSQU'ON INSÈRE UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire les risques de blessures :

1. Ne pas trop réchauffer les liquides.
2. Brasser le liquide avant de le faire chauffer et à la moitié du temps de réchauffement.
3. Ne pas utiliser de contenants sans rebord ou à col étroit.
4. Après l'avoir réchauffé, laisser reposer brièvement le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. Procéder avec grande prudence lorsqu'on insère une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE IMPORTANTES

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de chocs électriques en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre. et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise de courant qui est installée et mise à la terre correctement. Brancher le cordon d'alimentation tripolaire dans une prise de courant correctement mise à la terre de 115-120 volts et de 60 Hz standards. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de chocs électriques. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil est correctement mis à la terre.



AVERTISSEMENT

Ne jamais, en aucun cas, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.



Remarque

Ce four doit être branché à un circuit électrique dédié de 15 A.

VENTILATEUR DE HOTTE

Le ventilateur est mis en marche automatiquement dans certaines conditions (voir page 38). Faites très attention aux feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne.Nettoyez le dessous du four à micro-ondes aussi souvent que nécessaire. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur les surfaces du four ni sur les filtres du ventilateur.

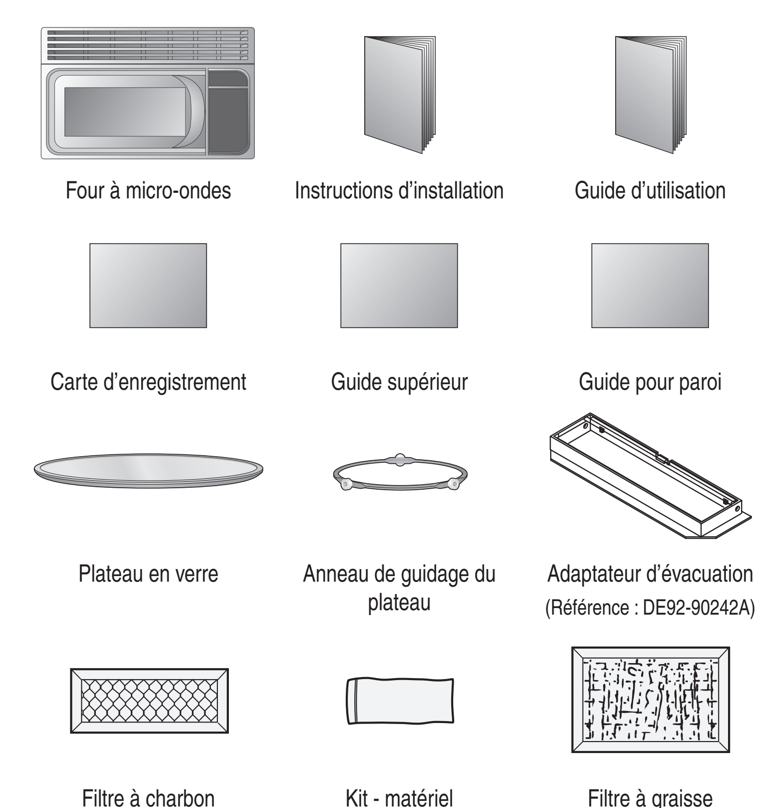
- Dans le cas d'un feu causé par de la graisse déversée en surface des éléments chauffants sous le four à micro-ondes, recouvrir le poêlon enflammé de façon très étanche en utilisant un couvercle, une tôle à biscuit ou un plateau plat.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants qui se trouvent sous le four à micro-ondes, réglés à une chaleur élevée sans surveillance. S'il y a un débordement, des liquides pourraient causer un incendie et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes est en fonction. Pour minimiser l'activation automatique de la ventilation, utilisez des contenants de format adéquat et utilisez l'intensité de chaleur maximale seulement lorsque nécessaire.
- Nettoyez les conduits du système de ventilation fréquemment - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le filtre de la hotte.
- Lorsque les aliments s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte du ventilateur. Des produits abrasifs et corrosifs tels que les nettoyeurs à four puissants, peuvent endommager le filtre.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sommaire

Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez si toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.



Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1- 800- SAMSUNG (1- 800- 726- 7864), ou enregistrez- vous en ligne sur le site www.samsung.ca (*Fax n° : 905-542-1199)

Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci- dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE ______________________
NUMÉRO DE SÉRIE ______________________
DATE D'ACHAT ______________________
LIEU DE L'ACHAT ______________________

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci- dessus et une copie du reçu de caisse. Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1- 800- SAMSUNG (1- 800-726-7864).

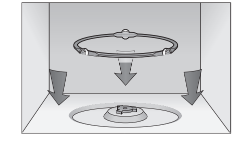
Installation du four à micro-ondes

1 Branchez le cordon d'alimentation à une prise de mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera : 88:88

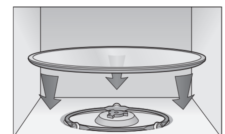
2 Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.

3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

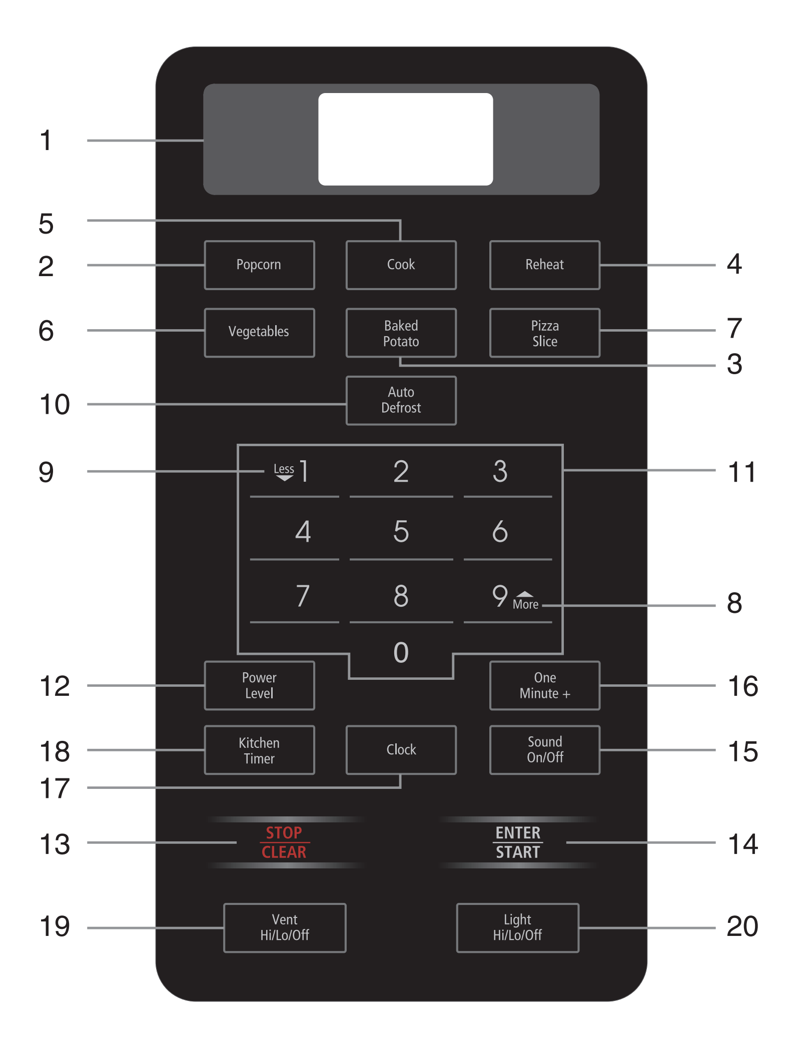
4 Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.



5 Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



Panneau de commande



1. **CADRAN D'AFFICHAGE**
   Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (POP-CORN)** . . . . **p. 33**
   Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)** . . . . **p. 33**
   Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre.
4. **REHEAT (RÉCHAUFFAGE)** . . . . **p. 34**
   Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes.
5. **COOK (CUISSON)** . . . . **p. 33**
   Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, du bacon, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé.
6. **VEGETABLES (Légumes)** . . . . **p. 33**
   Appuyez sur ce bouton pour cuire des légumes frais ou surgelés.
7. **PIZZA SLICE (Pointe de pizza)** . . . . **p. 33**
   Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza.
8. **MORE (PLUS)**. . . . . **p. 38**
   Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson.
9. **LESS (MOINS)** . . . . **p. 38**
   Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson.
10. **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)** . . . . **p. 35**
    Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré.
11. **NUMBER (CHIFFRE)**
    Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
12. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)** . . . . **p. 36**
    Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
13. **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER)**
    Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
14. **ENTER/START (Entrée/Départ)**
    Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur ENTER/START (Entrée/Départ).
15. **SOUND ON/OFF (Son activé/désactivé)** . . . . **p. 32**
    Appuyez sur ce bouton pour désactiver le son. OFF (Arrêt) apparaît dans le cadran d'affichage.
16. **One Minute + (Une minute +)** . . . . **p. 32**
    Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal.
17. **CLOCK (HORLOGE)** . . . . **p. 32**
    Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure.
18. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)** . . . . **p. 32**
    Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson.
19. **VENT HI/LO/OFF (Ventilation forte/faible/arrêt)** . . . . **p. 38**
    Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur.
20. **LIGHT HI/LO/OFF (Lumière forte/faible/arrêt)** . . . . **p. 38**
    Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson.

Child Lock (Sécurité Enfant)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple : Pour activer la sécurité enfant.

1 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. ***L*** s'affiche dans le cadran et un bip est émis.

Exemple : Pour désactiver la sécurité enfant.

1 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. ***L*** disparaît et un bip est émis..

Clock (Horloge)

Exemple : Pour régler 8h00.

1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.
2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Mode de Démonstration

Vous pouvez utiliser le Mode de démonstration pour voir comment fonctionne le four, sans qu'une cuisson soit lancée.

1 Appuyez simultanément sur les boutons **0** et **1**.

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

Kitchen Timer (Minuteur de Cuisson)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Pour régler 3 minutes.

1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)**.
2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et ***End (Fin)*** s'affiche.

Utilisation du bouton One minute + (Une minute +)

Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes d'une minute, à la puissance Maximum.

1 Appuyez une fois sur le bouton **One minute + (Une minute +)** pour chaque minute de cuisson souhaitée. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.

2. Ajoutez des minutes au programme en cours en appuyant une fois sur le bouton **One minute + (Une minute +)** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.

Sound On/Off (Son activé/désactivé)

1. Appuyez sur le bouton **Sound On/Off (Son activé/désactivé)**. Le cadran affiche ***On*** (Activé).
2. Appuyez sur le bouton **Sound On/Off (Son activé/désactivé)**. Le cadran affiche ***OFF*** (Désactivé).
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**. Le cadran affiche de nouveau l'horloge.

Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée)

1 Appuyez sur le bouton **Popcorn (pop-corn)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple pop-corn).
L'afficheur indique : 3,5 oz

2 Utilisez le clavier numérique pour sélectionner la taille de portion souhaitée. L'afficheur fait défiler toutes les tailles de portion disponibles. Lorsque vous avez sélectionné la taille de portion souhaitée, le four lance automatiquement la cuisson.

Cook (Cuisson)

La fonction **COOK (CUISSON)** propose quatre catégories de cuisson prédéfinies.

Exemple : Pour cuire un plat surgelé de 225 g.

1. Appuyez 3 fois sur le bouton **Cook.**
2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité, la taille de portion ou le poids.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et ***End (Fin)*** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Boissons	une fois	Ac-1
Bacon	deux fois	Ac-2
Plat surgelé	3 fois	Ac-3
Petit déjeuner surgelé	4 fois	Ac-4

Tableau de cuisson automatique

Catégorie	Instructions	Quantité
Pop-corn	Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet
Pommes de terre	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9**) lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 4 pommes de terre

Tableau de cuisson automatique

Catégorie		Instructions	Quantité
VEGETABLES (Légumes)	(Fr-1) Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, Utilisable au four micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez-le à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9) (Plus)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	(Fr-2) Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, Utilisable au four micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez-le à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9) (Plus)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Pointes de pizza		Placez 1 à 3 pointes de pizza dans un plat Utilisable au four micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les pointes ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton **More(9) (Plus)** afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 3 pointes
COOK (CUISSON)	(Ac-1) Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Remarque : • Temps de réchauffage basé sur une tasse de 230 g. • Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. • Manipulez le récipient avec précaution.	0,5 tasse 1 tasse 2 tasses
	(Ac-2) Bacon	Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez y les tranches de bacon, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez le bacon avec l'essuie-tout. Retirez les feuilles de papier essuie-tout juste après la cuisson. Utilisez les boutons **More(9) ou Less(1) (Plus ou Moins)** pour que le bacon soit croustillant à souhait.	2 à 6 parts

Tableau de cuisson automatique

Catégorie		Instructions	Quantité
COOK (CUISSON)	(Ac-3) Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	(Ac-4) Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	115 à 230 g



Remarques

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/ Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Reheat (Réchauffage)

La fonction **REHEAT (Réchauffage)** propose quatre catégories de réchauffage prédéfinies.

Exemple : Pour réchauffer 3 parts de plat en sauce.

1. Appuyez 2 fois sur le bouton **Reheat (Réchauffage).**
2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité/les portions.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps, de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et ***End (Fin)*** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Assiette	une fois	rh-1
Plat en sauce	deux fois	rh-2
pâtes	3 fois	rh-3

Tableau de réchauffage

Catégorie	Instructions	Quantité
Assiette	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette.Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir utilisé la fonction REHEAT (Réchauffage), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Ingrédients • 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir utilisé la fonction AUTO REHEAT (Réchauffage Automatique), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients • Plats préparés à réchauffer (Exemples : ragoût de bœuf, lasagnes) • Spaghetti et ravioli, aliments réfrigérés en conserves	1 à 4 portions
Pâtes		



Remarques

- Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.
- Laissez les aliments reposer 1 à 5 minutes avant de servir.

Auto Defrost (Décongélation Automatique)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) repose sur un mécanisme intégré de signal sonore qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)**, sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible : 45 g à 2,725 kg.

Exemple : Pour décongeler 545 g de viande.

1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)**.
2. Entrez le poids.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.



Remarques

- Après avoir appuyé sur **ENTER/ START (Entrée/Départ)**, le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bips pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parties décongelées, puis remettez les parties surgelées dans le four et appuyez sur **ENTER/START (Entrée/ Départ)** pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

Conseils de Décongélation

- Lors de l'utilisation de la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique), le poids à entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à – 18 °C (sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à – 15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

Guide de Décongélation

Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité standard	Procédure
Rôti de bœuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium.
Steaks, côtelettes, poissons	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.

Guide de Décongélation

Plat	Quantité standard	Procédure
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Retirez les abats avant de décongeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.
Pain	50 g à 1 kg	Placez les tranches horizontalement en cercle, sur du papier essuie-tout au centre du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation!



Remarques

Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne continuez pas la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit décongelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

Utilisation des temps de cuisson et des niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifiques. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (10/niveau de puissance).

Cuisson aux niveaux de puissance élevés

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.

1 Entrez le temps de cuisson.



2 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et ***End (Fin)*** s'affiche.

Cuisson aux niveaux de puissance inferieurs

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

1 Entrez le temps de cuisson.



2 Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

3 Entrez le niveau de puissance.



4 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et ***End (Fin)*** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 37.

Cuisson avec plus d'un cycle de cuisson

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

1. Entrez le premier temps de cuisson.



2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.
3. Entrez le niveau de puissance.



4. Entrez le deuxième temps de cuisson.



5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE).**
6. Entrez le niveau de puissance.



7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inferieurs

Les 9 niveaux de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM) vous permettent de choisir le niveau de puissance le plus adapté à l'aliment en cours de cuisson. Le tableau ci-dessous répertorie tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments dont la cuisson est optimale pour chaque niveau et la puissance micro-ondes utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE MICRO-ONDES	UTILISATION
10	100 %	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du bœuf haché. • Faire du caramel. • Faire cuire des fruits et légumes frais. • Faire cuire du poisson et de la volaille. • Préchauffer un plat à gratin. • Réchauffer des boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
9	90 %	• Réchauffer rapidement des tranches de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et du poivron vert.
8	80 %	• Tout réchauffer. • Faire cuire des œufs brouillés.
7	70 %	• Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Faire cuire des plats au fromage, du veau. • Faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des gâteaux individuels.
6	60 %	• Faire cuire des pâtes.
5	50 %	• Faire cuire de la viande, une volaille entière. • Faire cuire une crème. • Faire cuire un poulet ou une dinde entier(ère), des côtes levées, un carré d'agneau, un rôti de surlonge.
4	40 %	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats surgelés
3	30 %	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petite quantité. • Terminer la cuisson d'un plat en sauce, d'un morceau de bœuf et de certaines sauces.
2	20 %	• Ramollir du beurre et du fromage à tartiner. • Chauffer des aliments en petite quantité.
1	10 %	• Ramollir de la crème glacée. • Faire lever une pâte à la levure.

More/less (Plus/moins)

Les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'en mode Reheat (Réchauffage), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson), One Minute + (Une minute +) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)**.

2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins) (1)**.

Vent Hi/Lo/Off (Ventilation forte/faible/arrêt)

La ventilation élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson. La ventilation fonctionne en vitesse lente à chaque utilisation du four.

1 Pour faire fonctionner manuellement la ventilation : Appuyez sur **VENT (VENTILATION)** une fois pour obtenir une vitesse élevée du ventilateur, deux fois pour une vitesse lente ou trois fois pour désactiver le ventilateur.



Remarques

Si la température monte trop autour du four à micro-ondes, le ventilateur de l'évacuation est automatiquement activé sur le réglage LOW (FAIBLE) pour refroidir le four. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Dans ce cas, le ventilateur ne peut pas être éteint.

Light Hi/Lo/Off (Lumière forte/faible/arrêt)

1 Appuyez sur le bouton LIGHT HI/LO/OFF (LUMIÈRE FORTE/FAIBLE/ARRÊT) une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique :** à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Pellicule plastique Utilisable au four micro-ondes :** à utiliser pour couvrir les aliments. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s’échapper un peu et évitez de placer la pellicule directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné :** à utiliser pour recouvrir les aliments afin d’éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier :** à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture; ils permettent d’absorber l’humidité en excès et évitent les éclaboussures. N’utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s’enflammer.
- **Assiettes et verres en papier :** à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N’utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s’enflammer.
- **Thermomètres :** utilisez uniquement les thermomètres classés “Utilisable au four à micro-ondes” et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium :** utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Attention! Vous risquez d’endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès :** utilisez uniquement les récipients classés “Utilisable au four à micro-ondes”. Testez les récipients ne possédant pas cette mention afin de vous assurer qu’ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N’utilisez jamais des récipients dotés d’une bordure métallique.
- **Plastique :** utilisez uniquement les modèles classés “Utilisable au four à micro-ondes”. Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois :** à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

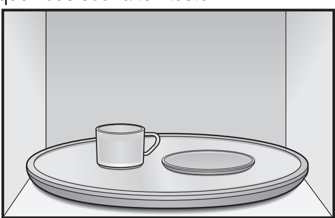
Utilisation déconseillée

- **Bocaux et bouteilles en verre :** le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier :** ce type de sachet présente un danger d’incendie, à l’exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé :** ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Contenants en plastique et emballages alimentaires :** les emballages alimentaires (par exemple, raviers de margarine) peuvent fondre s’ils sont chauffés au four à micro-ondes.

Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

1 Remplissez d’eau un verre gradué et placez-le dans le four, à côté de l’ustensile que vous souhaitez tester.



2 Appuyez une fois sur le bouton One Minute + (Une minute +) pour les chauffer pendant une minute à la puissance maximum.

L’eau doit être chaude et l’ustensile testé doit rester froid. Si l’ustensile est chaud, cela signifie qu’il absorbe l’énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

Utilisation recommandée

- **Plats en métal :** à utiliser pour tout type d’aliment, mais surtout lorsqu’il faut faire dorer. Les plats en métal sombres ou usés sont recommandés pour la cuisson du pain et de tartes parce qu’ils absorbent la chaleur et permettent l’apparition d’une croûte bien croustillante.
- **Nouveaux plats en aluminium :** à utiliser pour la cuisson de gâteaux, de biscuits ou de muffins car ils reflètent la chaleur et permettent l’apparition d’une fine croûte tendre.
- **Plats en verre et en vitrocéramique :** les cocottes et plats de cuisson sont mieux adapté à la préparation de recettes à base d’oeufs et de fromages, car ils sont faciles à nettoyer.

Techniques de cuisson

Mélange

Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement, vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

Protection

Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

Temps de pause

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot de bébé, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

Humidification

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

Ventilation

Après avoir couvert un plat d'une pellicule plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive.

Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé de frire des aliments en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, un beignet fourré sera plus chaud qu'un beignet nature. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ tasse d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique percé (Utilisable au four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Guide de dépannage

Avant d’appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et leurs solutions.

Le four et l’écran d’affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d’alimentation sur une prise de courant à contact de mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la fiche, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise; s’il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L’écran d’affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu’aucun morceau d’emballage ou d’un autre matériau n’est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n’est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s’arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n’a eu lieu, débranchez la fiche, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l’afficheur indique le message :

88:88

- Réinitialisez l’horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 15 ampères. L’utilisation d’un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d’au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l’anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l’anneau de guidage sont correctement mis en place.

L’utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s’agit du même type d’interférences que celles produites par d’autres petits appareils ménagers, tels qu’un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l’éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).



Remarques

Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Entretien et nettoyage

- Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

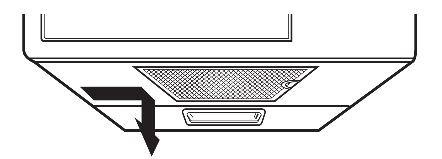
Nettoyage du filtre a graisse

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

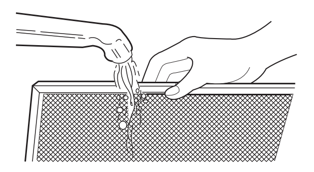
 **ATTENTION**

Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

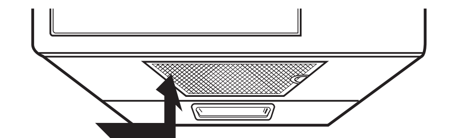
1 Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2 Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



3 Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



Remplacement du filtre à charbon

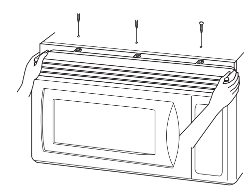
Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, vérifiez-le plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le : 1-800-361-3400

1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.

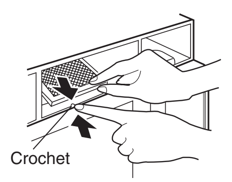
2 Ouvrez la porte.

3 Retirez les vis de fixation de la grille de ventilation (3 vis moyennes).

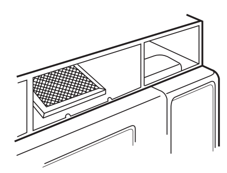
4 Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5 Retirez le filtre usagé.



6 Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7 Remplacez la grille et les 3 vis, puis fermez la porte. Rétablissez l'Alimentation et réglez l'horloge.

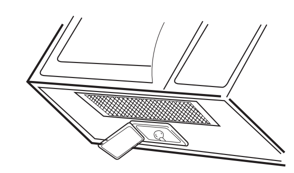
Remplacement de l'éclairage de nuit/de la zone de cuisson

 **ATTENTION**

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.

2 Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.



3 Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.

4 Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.

5 Rétablissez l'Alimentation.

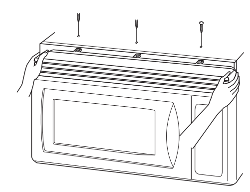
Remplacement de l'Éclairage du four

1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.

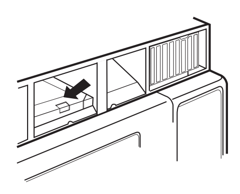
2 Ouvrez la porte.

3 Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (3 vis moyennes).

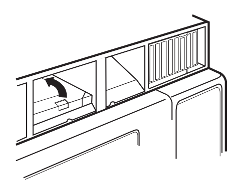
4 Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5 Retirez le filtre à charbon actif si l'appareil en est équipé.



6 Maintenez enfoncé le fermoir central tout en soulevant la languette au niveau du coin gauche. Retirez le couvercle. Retirez l'ampoule en la faisant tourner doucement.



7 Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.

8 Replacez le support de l'ampoule.

9 Replacez la grille et les 3 vis. Poussez le haut du couvercle pour qu'il reprenne sa place avec un claquement. Replacez les vis de fixation. Rétablissez l'Alimentation.

Spécifications

Numéro du modèle	SMH3150
Cavité du four	1,5 pied cube
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris un fonction de décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a. , 60 Hz
Consommation	1500 Watts
Puissance restituée	900 Watts (TEST IEC 705)
Dimensions cavité (L x H x P)	50,96 cm (20 3/32 po) X 23, 81 cm (9 3/8 po) X 36,51 (14 3/8 po)
Dimensions extérieures (L x H x P)	75,88 cm (29 7/8 po) X 41,91 cm (16 ½ po) X 40,48 cm (15 15/18 po)
Dimensions de transport (L x H x P)	84,77 cm (33 3/9 po) X 50,72 cm (19 31/32 po) X 49,29 cm (19 13/32 po)
Poids net/brut	20,6 kg / 24,6 kg

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

GARANTIE LIMITEE DE L'ACQUEREUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc., livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout défaut de fabrication concernant les pièces et la main d'œuvre pour une période limitée de :

UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX ANS (10) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour effectuer des réparation dans le cadre de ladite garantie, l'acquéreur doit contacter la société SAMSUNG afin qu'elle détermine l'origine du problème et une procédure d'entretien. Les services de garantie peuvent être pris en charge uniquement par un centre de service SAMSUNG agréé. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procèdera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Le cas échéant, toutes les pièces et tous les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. La période de garantie qui s'applique aux pièces et produits remplacés est la période restante de la garantie initiale ou une période de quatre-vingt-dix (90) jours. Dans tous les cas, la période la plus longue des deux périodes susmentionnées s'applique.

En fonction des disponibilités sur le territoire canadien, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible sur l'ensemble du territoire canadien. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication pour les pièces et la main d'œuvre rencontrés lors d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, incluant mais non limité à : un endommagement survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; une utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; un numéro de produit ou de série effacé ; un endommagement du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; un accident, un abus, une négligence, un incendie, une inondation, la foudre ou tout autre catastrophe naturelle ; l'utilisation de tout produit, équipement, système, appareil, service, de toute pièce, de toute fourniture, de tout accessoire, de toute application, installation, réparation, de tout câblage externe ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; une surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et un non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, une surchauffe ou un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre, au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit en aucun cas que l'appareil sera exempt de tout problème ou qu'il pourra fonctionner sans interruption.

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNEES ET DECRITES CI-DESSUS, ET, AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRES EXPIRATION DES PERIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRESENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITE EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE A GAGNER, D'INCAPACITE A REALISER DES ECONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RESULTANT DE L'UTILISATION, D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITE A UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LEGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MEME SI SAMSUNG A ETE AVERTI DE L'EVENTUALITE DE TELS DOMMAGES. LES INDEMNITES FINANCIERES D'AUCUNE SORTE NE POURRONT ETRE D'UN MONTANT SUPERIEUR AU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI CAUSE LES DOMMAGES DONT IL EST QUESTION. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUEREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITES CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGEES A L'ACQUEREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET A TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RESULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITE A UTILISER LE PRESENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIEE DIRECTEMENT A UNE NEGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTIE LIMITEE NE PEUT¨S'ETENDRE A AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUEREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFERABLE ET PRECISE VOS DROITS DE RECOURS EXCLUSIFS.

Certains pays ne tiennent pas compte des exclusions ou des limitations de dommages accidentels ou induits ou bien en tiennent compte pendant la durée de la garantie tacite, si bien que les limitations ou les exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG au :

1-800-361-3400

www.samsung.ca

Aide-mémoire

Fonction	Fonctionnement
Réglage de l'horloge	• Appuyez sur CLOCK (Horloge). • Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure. • Appuyez de nouveau sur CLOCK (Horloge).
Cuisson à une étape	• Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité. • Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ).
One Minute + Cuisson	• Appuyez une fois sur le bouton One Minute + pour chaque minute de cuisson souhaitée. • Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre.
Power/Auto Defrost (Marche/ Décongélation automatique)	• Appuyez sur AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique). • Entrez le poids des aliments à décongeler en appuyant plusieurs fois sur le bouton AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique) ou en utilisant le pavé numérique. • Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ). • Lorsque le four émet un bip, retournez les aliments. Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ) pour reprendre la décongélation.
Réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance	• Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité. • Pour définir un niveau de puissance plus élevé, appuyez sur POWER LEVEL (Niveau de puissance) et utilisez le clavier numérique pour entrer le niveau souhaité. • Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ) pour lancer la cuisson.



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TELEPHONE	SITE INTERNET
AU CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/ca

Samsung Electronics Co., Ltd.
Imprimé en Malaisie